





Resolução SESA 004/2017

EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

SECRETARIA DE ESTADO

Michele Caputo Neto
Secretário de Estado da Saúde

Sezifredo Paz
Diretor-geral

Cleide Aparecida de Oliveira
Superintendente de Vigilância em Saúde

Paulo Costa Santana
**Diretor do Centro Estadual de
Vigilância Sanitária**

Karina Ruaro de Paula
**Chefe da Divisão de Vigilância
Sanitária de Alimentos**

Equipe de Elaboração

Alfredo Benatto
Andrey Wille
Eliana da Silva Scucato
Emanuelle Gemin
Marcos Valério de Freitas Andersen
Noeli Inês Basso

Grupo Técnico

Alfredo Benatto
Celso Luiz Rubio
Eliana da Silva Scucato
Emanuelle Gemin
Fernanda Nogari
Gilberto de Quadros
José Luiz Nishihara Pinto
Marcos Valério de Freitas Andersen
Noeli Inês Basso
Renato Lourenço Divino Krainski
Rodrigo Bertol
Walter de A. Sordi Jr.

Projeto Gráfico e Ilustrações

Pedro Boaron



APRESENTAÇÃO

O Paraná possui 371.051 estabelecimentos agropecuários, sendo que 80% são familiares. Neste sentido, a Vigilância Sanitária do Estado buscou regulamentar a produção de alimentos da agricultura familiar, baseado nos princípios de inclusão social e econômica.

Esta resolução busca normalizar as boas práticas de fabricação de alimentos processados pelo empreendimento familiar rural no estado do Paraná e, por conseguinte, seu licenciamento sanitário, para que tenha efetivamente reconhecidas suas atividades econômicas e culturais na produção de alimentos.

A sociedade tem buscado hábitos diários que levem a uma vida mais saudável, como o consumo de alimentos *in natura*, produzidos sem o uso de agrotóxicos, de forma sustentável e artesanal. Esta prática vem valorizando as tradições e a cultura inerente à agricultura familiar.

A SESA entende que esta resolução representa um processo de valorização à transparência e à razoabilidade, abandonando o modelo de fiscalização higienista e objetivando primordialmente o controle do risco sanitário para ampliar o acesso dos empreendimentos familiares rurais à formalização de suas atividades econômicas.

Por fim, o controle sanitário dos alimentos proposto na norma não é visto em segundo plano, pelo contrário, ele tem papel vital para assegurar alimentos de qualidade à população consumidora, promovendo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Michele Caputo Neto

Secretário de Estado da Saúde do Paraná



SUMÁRIO

05

Cap.1. Resolução SESA - 004 de 01
de fevereiro de 2017

09

Cap.2. Anexo 1 - Regulamento Técnico sobre
as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos
Processados pelo Empreendimento Familiar Rural

18

Cap.3. Informações Técnicas Básicas
sobre Rotulagem dos Produtos Fabricados
pelo Empreendimento Familiar Rural





Cap.1.RESOLUÇÃO SESA

004 DE 01 DE FEVEREIRO DE 2017 - Aprova o Regulamento Técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural

O **Secretário de Estado da Saúde do Paraná** usando das atribuições que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual nº 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9º, Inciso XV e XVI, do Decreto Estadual nº 2.270 de 11 de janeiro de 1988, e

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

Considerando a necessidade de normatização de boas práticas de fabricação e licenciamento sanitário para o empreendimento familiar rural, o empreendimento

econômico solidário e o microempreendimento individual no âmbito da vigilância sanitária de alimentos;

Considerando a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

Considerando a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados



aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

Considerando a Lei Estadual nº 13.331, de 23 de novembro de 2001 e o Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002, que dispõem sobre o Código de Saúde do Paraná;

Considerando a RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013 da ANVISA, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividades de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências;

Considerando a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, que definem o microempreendedor individual;

Considerando a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que define o empreendimento familiar rural;

Considerando o Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, que define o empreendimento econômico solidário;

Considerando o Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011, que institui o "Plano Brasil Sem Miséria", com a finalidade de superar a situação de extrema pobreza da população em todo o território nacional, por meio da integração e articulação de políticas, programas e ações;

Considerando a Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que dispõe sobre as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às

agroindústrias de pequeno porte.

RESOLVE

Art. 1º Estabelecer as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo empreendimento familiar rural, microempreendimento individual e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de alimentos destinados ao consumo humano.

Art. 2º Aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 - "Plano Brasil sem Miséria", por meio do eixo inclusão produtiva, visando a segurança sanitária de alimentos para promover a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país e auxiliar na erradicação da pobreza extrema.

Art. 3º Para efeitos desta resolução considera-se:

I. Empreendimento familiar rural, aquele definido pela Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

II. Empreendimento econômico solidário, aquele definido pelo Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso II, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

III. Microempreendedor Individual - MEI, aquele que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário regulamentado pela Lei Federal Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008.

Art. 4º O empreendimento econômico



solidário e o microempreendedor individual poderão desenvolver suas atividades na própria residência, desde que apresentem local específico para o processamento de alimentos mediante o uso de barreiras físicas ou técnicas, conforme estabelecido pela autoridade sanitária local.

Art. 5º O empreendimento econômico solidário, microempreendimento individual e o empreendimento familiar rural deverão registrar, em documento próprio, as matérias primas e outros insumos, equipamentos e utensílios e formas de produção utilizadas na elaboração do produto final.

Art. 6º O empreendimento familiar rural poderá utilizar como matéria prima, produtos de origem animal não processados, produzidos na propriedade, desde que os animais possuam atestado de sanidade expedido pelo órgão competente da agricultura.

Parágrafo único: Produtos de origem animal processados, utilizados como matéria prima, deverão seguir as exigências estabelecidas pelo serviço de inspeção responsável pelo seu registro.

Art. 7º Os manipuladores de alimentos e todo pessoal envolvido no processamento de alimentos, bem como aqueles que exerçam atividades no empreendimento econômico solidário, microempreendimento individual e o empreendimento familiar rural deverão realizar avaliação médica anualmente, em instituições públicas ou privadas.

Art. 8º O empreendedor familiar rural, produtor de alimentos processados, deverá apresentar os documentos e as informações abaixo relacionadas, quando da solicitação de licença sanitária do empreendimento:

I.CPF e CAD/PRO ou CNPJ e CAD/ICMS;

II.DAP - Declaração de Aptidão ao PRONAF - Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar;

III.Endereço completo, telefone e email, se houver;

IV.Ramo de atividade e produção mensal estimada;

V.Número de funcionários;

VI.Tipo de produção: convencional ou orgânica;

VII.Croqui do estabelecimento, contendo a descrição das dimensões, fluxos e formas de utilização das áreas, que atenda ao disposto na produção mensal estimada e às boas práticas de fabricação;

Parágrafo Primeiro: estão isentos de obrigatoriedade os incisos II e V, quando o empreendimento familiar rural não possuir DAP- Declaração de Aptidão ao PRONAF - Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar e quando não houver contratação de funcionários.

Parágrafo Segundo: aqueles agricultores familiares que não possuam a DAP deverão comprovar que atendem aos critérios estabelecidos no artigo 3º da Lei 11.326/2006.

Art. 9º Os alimentos produzidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes.

Art.10 O não cumprimento ao disposto nesta Resolução configura infração sanitária punível nos termos da legislação específica, da Lei nº 13.331, de 23 de novembro de 2001, do Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002 e demais legislações de âmbito municipal que venham a



complementá-la.

Art.11 O Regulamento Técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural deverá ser revisado a cada cinco anos.

Art. 12 Aprovar o Anexo I - Regulamento técnico sobre as boas práticas de fabricação de alimentos processados pelo empreendimento familiar rural.

Art. 13 Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogado-se as disposições em contrário.

Curitiba, 18 de janeiro de 2017.



Michele Caputo Neto





Cap.2.ANEXO 1

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PROCESSADOS PELO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos para o consumo humano pelo empreendimento familiar rural e que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento classificado como Empreendimento Familiar Rural no qual sejam realizadas atividades de produção de alimentos, conforme estabelecido pela RDC 49, de

31 de outubro de 2013 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre a regularização do exercício de atividades de interesse sanitário do empreendimento familiar rural.

3. CONCEITOS

Para efeitos deste Regulamento são conceituados:

3.1 Adequado: se entende como suficiente para alcançar a finalidade proposta.

3.2 Água de consumo: a água destinada ao



consumo humano e ao preparo de alimentos terá sua qualidade garantida mediante critérios de aceitabilidade, monitoramento mínimo de parâmetros de qualidade e ações que previnam o risco de contaminação.

3.3 Alimento para o consumo humano: é toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais, essenciais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

3.4 Alimento seguro: é aquele que não oferece perigos (físicos, químicos ou biológicos) à saúde e integridade do consumidor quando preparado e/ou consumido conforme o uso pretendido.

3.5 Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma adequada conservação de matéria prima, insumos e produtos acabados.

3.6 Boas Práticas de Fabricação: são os procedimentos necessários para garantir a produção de alimentos seguros. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são aplicáveis a todas as operações envolvidas na produção de alimentos e deverão ser descritas e registradas em documento específico.

3.7 Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que são considerados nocivos para a saúde humana.

3.8 Contaminação cruzada: é aquela que resulta do transporte de agentes químicos, físicos e biológicos para o alimento, contaminando-o. Pode ocorrer através dos equipamentos e utensílios usados durante a manipulação dos alimentos, bem como através dos manipuladores (mãos, vestuário de proteção, dentre outros).

3.9 Desinfecção: é a redução, através de métodos adequados, da carga de micro-organismos nas instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não ofereça risco à saúde através do alimento que será elaborado.

3.10 Embalagem: todo e qualquer recipiente próprio para o acondicionamento dos alimentos como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir o alimento, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado, tela, dentre outros.

3.11 Empreendimento Familiar Rural: é aquele empreendimento no qual as atividades são desenvolvidas pelo agricultor familiar e que utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento, conforme previsto na Lei Federal Nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

3.12 Equipamentos e utensílios: materiais e objetos que servem de meio ou instrumentos necessários para a produção de alimentos.

3.13 Higienização: Consiste num conjunto de práticas que tem como objetivo promover o controle de contaminantes químicos, físicos e biológicos no ambiente de produção, das matérias primas e dos manipuladores.

3.14 Identificação do Lote: referência numérica, alfabética ou alfanumérica e outros códigos que identificam o lote do produto.

3.15 Inspeção sanitária: verificação realizada pela autoridade sanitária, fundamentada em requisitos legais, que possibilite atestar a conformidade das instalações e dos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), como equipamentos, pessoal, processos produtivos, dentre



outros.

3.16 LED: é um potente semicondutor eletrônico, ou seja, diodo emissor de luz (L.E.D – light-emitter diode).

3.17 Limpeza: é a remoção de sujidades, tais como: terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis.

3.18 Licença Sanitária: documento emitido pelo órgão de saúde competente do Estado e dos Municípios, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que exerçam atividades de interesse à saúde.

3.19 Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, produzidos pelo mesmo produtor, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

3.20 Matéria Prima ou Insumo: qualquer ingrediente ou alimento envolvido na obtenção de um produto final e que faça parte deste, na sua forma original ou modificada pelo processamento.

3.21 Multiplicadores de capacitação: toda pessoa do empreendimento que tendo passado por curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação poderá multiplicar o conteúdo para os envolvidos na manipulação de alimentos em seu estabelecimento.

3.22 Perigos: são ameaças à integridade dos processos de produção do alimento, podendo ser de natureza física, química ou biológica.

3.23 Produto acabado: produto que tenha passado por todas as etapas de produção e acondicionamento.

3.24 Produto Orgânico / Agroecológico: entende-se como o alimento produzido sem o uso de agrotóxicos, fertilizantes

sintéticos solúveis e transgênicos, cujo processo produtivo contempla o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sócio-culturais e ambientais.

3.25 Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento processado.

3.26 Rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações.

3.27 Resíduos: sobras de materiais oriundos do processo produtivo e das demais áreas do estabelecimento a serem descartadas ou recicladas, podendo ser orgânico ou inorgânico.

3.28 Resíduos Inorgânicos: todo e qualquer resíduo proveniente de material que não possui origem biológica e que apresenta longo período de decomposição no meio ambiente.

3.29 Resíduos Orgânicos: todo e qualquer resíduo de origem vegetal ou animal ou outros materiais que podem ser decompostos naturalmente pelo meio ambiente.

3.30 Vetores e outros animais: são espécies de animais que podem invadir o ambiente de produção capaz de danificar ou contaminar os alimentos e objetos e que ofereçam risco à saúde.



4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA OBTENÇÃO OU RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

O empreendedor/produtor deverá apresentar os seguintes documentos:

- I. CPF e CAD/PRO ou CNPJ e CAD/ICMS;
- II. DAP - Declaração de Aptidão ao PRONAF - Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar, se houver;
- III. Endereço completo, telefone e email, se houver;
- IV. Ramo de atividade e produção mensal estimada;
- V. Número de funcionários, se houver;
- VI. Tipo de produção: convencional ou orgânica;
- VII. Croqui do estabelecimento, contendo a descrição das dimensões, fluxos e formas de utilização das áreas, que atenda ao disposto na produção mensal estimada e às boas práticas de fabricação;



5. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

5.1 As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos determinam que:

5.1.1 Os processos de produção devem ser definidos e sistematicamente revisados para que possam garantir a produção segura dos alimentos, os quais devem compor o Manual de Boas Práticas de Fabricação;

5.1.2 O processo de produção deve atender aos seguintes critérios básicos:

- I. possuir pessoal treinado e qualificado;
- II. garantir instalações e espaços adequados;
- III. possuir equipamentos apropriados, com manutenção preventiva dos mesmos;
- IV. possuir rótulos, embalagens e materiais apropriados;
- V. manter depósitos e armazenamento adequados de alimentos, matérias primas,

insumos, equipamentos, utensílios e produtos acabados;

VI. possuir equipamentos e utensílios adequados para a execução das atividades;

VII. manter registro da procedência das matérias primas, insumos, equipamentos, utensílios e formas de produção utilizadas na elaboração do produto final;

VIII. manter condições higiênicas sanitárias adequadas no estabelecimento;

IX. manter a qualidade e armazenamento adequado da água;

X. manter controle sobre a expedição dos alimentos produzidos com garantia da rastreabilidade;

XI. apresentar certificado de produção orgânica, se for o caso.

5.2 Áreas adequadas de produção: os alimentos devem ser produzidos em áreas onde não ocorra a presença de substâncias potencialmente nocivas, que possam provocar a contaminação dos mesmos.



5.3 Controle e prevenção de contaminações: as matérias primas, outros insumos e os alimentos produzidos devem ser mantidos de forma a evitar possíveis contaminações e sujidades de qualquer natureza.

5.4 Controle da qualidade da água: para este regulamento, a água a ser utilizada na produção e no processamento de alimentos, quando de fonte própria de abastecimento (poço, mina e nascente), deve receber ações continuadas de caráter preventivo, considerando um histórico de controle das características de qualidade da água. As medidas de proteção são obrigatórias, objetivando garantir a segurança do uso da água e minimizando o risco da contaminação.

5.5 Controle de vetores e outros animais: é o conjunto de medidas adotadas, de forma preventiva ou corretiva, que minimizem a possibilidade de contaminação das matérias primas, do ambiente produtivo e dos alimentos produzidos pelo estabelecimento devendo estar de acordo com o modo de produção e legislações específicas em vigor.

5.6 Equipamentos e utensílios: devem ser submetidos a procedimentos adequados de higienização que permitam sua utilização com segurança sanitária.

5.7 Armazenamento no local de produção: as matérias primas e outros insumos, utensílios, embalagens e alimentos processados, dentre outros materiais utilizados na produção, devem ser armazenados em condições que garantam a proteção contra possíveis contaminações e deteriorações.

5.8 Processos de manipulação: devem ser controlados para garantir a produção segura dos alimentos, impedindo a possibilidade de contaminações em todas as

etapas do processo de produção.

5.9 Registro do processo produtivo: deverão ser registrados, em meio físico ou eletrônico, o fluxo de produção e o detalhamento de todas as matérias primas, demais insumos, equipamentos e utensílios utilizados durante o processo de produção.

5.10 Transporte de matéria prima e produto final: o transporte de matéria prima e do produto final deverá atender ao disposto na legislação específica em vigor.

6. CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO

Estabelece os requisitos gerais a que deve ajustar-se o estabelecimento com a finalidade de produzir alimentos seguros ao consumo humano.

Requisitos Gerais

6.1 Localização: os estabelecimentos devem ser situados em locais protegidos de contaminações químicas, físicas e biológicas. Não será permitido o vínculo direto com residência.

6.2 Vias de acessos: as vias e as áreas utilizadas para circulação no entorno da unidade de produção devem ser adequadas à circulação e à limpeza.

6.3 Instalações:

6.3.1 Devem possuir espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias, respeitando o fluxo de produção de cada categoria de alimento.

6.3.2 Devem impedir a entrada e o alojamento de vetores, animais e outros possíveis contaminantes.

6.3.3 Devem permitir um fluxo adequado das operações de produção que evitem possíveis contaminações, garantindo condições higiênicas desde a chegada da



matéria prima e outros insumos até a obtenção do produto final e armazenamento.

6.3.4 Devem possuir instalações sanitárias compatíveis com o número de pessoas que exercem as atividades no empreendimento. Não haverá a necessidade de vestiários e armários nos casos em que o empreendimento familiar rural não possuir funcionários contratados.

6.3.5 Área de manipulação de alimentos:

I. Pisos: devem ser de material resistente, lavável, não possuir frestas, ser de fácil higienização e permitir o adequado escoamento das águas servidas;

II. Laje ou forro: deve ser de fácil higienização, devendo estar livre de umidade, bolores e acúmulos de sujidades;

III. Paredes e divisórias: devem ser de materiais adequados a higienização e conservação, que evitem o acúmulo de detritos de qualquer natureza e com altura compatível com a atividade a ser realizada;

IV. Aberturas e janelas: devem ser em quantidade suficiente que propiciem ventilação e iluminação adequadas. Na ausência ou insuficiência das mesmas, a ventilação e iluminação deverão ser artificiais. Nas aberturas e janelas com comunicação com a área externa é obrigatório o uso de telas milimétricas, resistentes, ajustadas aos batentes, de fácil remoção e higienização;

V. Portas: devem ser ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático por qualquer tipo de mecanismo;

VI. Instalações para higienização das mãos na área de produção: devem ser adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos.

6.4 Equipamentos e utensílios: todos os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação devem estar em bom estado de conservação e higiene.

6.5 Depósito de material de limpeza (DML): O estabelecimento deverá possuir local específico para guarda do material de

limpeza.

6.6 Abastecimento de Água: deve ser em quantidade suficiente para atender às Boas Práticas de Fabricação. A água deve ser mantida sob pressão positiva em todos os pontos das canalizações para evitar a entrada de possíveis contaminantes. Os reservatórios de água devem ser vedados, constituídos de materiais adequados, que permitam sua higienização, mantidos protegidos e limpos e possuir acesso restrito.

6.7 Águas residuais: os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de águas servidas, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento.

6.8 Instalações elétricas: devem estar em bom estado de conservação e não possuir fiações expostas que possam representar risco.

6.9 Iluminação: a iluminação poderá ser natural ou artificial, desde que possibilite a realização dos trabalhos. Quando a iluminação for artificial e, não for de lâmpadas LED, é necessária a devida proteção contra possíveis explosões.

6.10 Ventilação: deve ser adequada, de tal forma, a evitar o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de poeiras. Deve garantir conforto a todo pessoal envolvido na produção dos alimentos.

6.11 Manejo de resíduos: deve ser realizado de tal forma que garanta a segregação e destinação adequada dos mesmos.

6.11.1 Acondicionamento dos resíduos: deve dispor de lixeiras em quantidade adequada à produção, tanto no ambiente interno como externo. Para ambientes internos as lixeiras deverão ser obrigatoriamente de acionamento não manual.

6.11.2 Retirada dos resíduos do interior das



áreas produtivas: não poderá ser realizada concomitantemente à manipulação dos alimentos, somente em períodos distintos.

6.11.3 Armazenamento temporário de resíduos: as instalações deverão possuir abrigo localizado fora da área de produção, devidamente protegido contra intempéries e que não permita o acesso de animais. O abrigo deverá ter dimensões que comportem o volume de resíduos gerados durante as atividades produtivas.

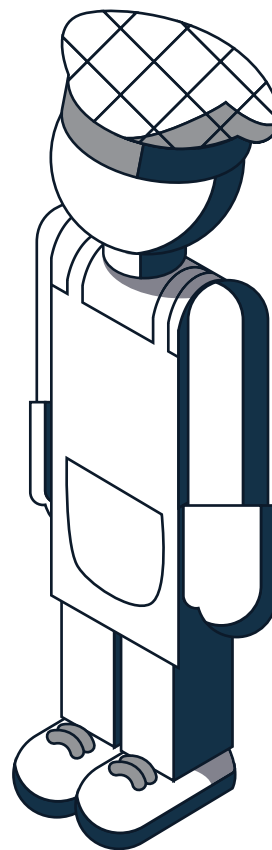
6.11.4 Destinação final dos resíduos: Quando não houver coleta pública seletiva, o estabelecimento será responsável pela destinação adequada dos mesmos, em atendimento à legislação ambiental vigente.

7. MANIPULADORES E PESSOAL ENVOLVIDO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

7.1 Capacitação: deve ser realizada por entidades com reconhecimento público ou por profissionais capacitados para ministrar e certificar os cursos, contendo como requisitos mínimos instruções sobre:

- I. Contaminação de alimentos, com enfoque nos conceitos de perigos químicos, físicos e biológicos e seus riscos;
- II. Doenças relacionadas e transmitidas por alimentos;
- III. Seleção de matérias primas e higienização de alimentos;
- IV. Cuidados pessoais, enfocando o uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e Equipamentos de Proteção Coletiva – EPCs.
- V. Higienização de utensílios, equipamentos, ambientes internos e externos;
- VI. Sistema de garantia da produção segura de alimentos;
- VII. Qualidade da água, manejo de resíduos e saneamento básico.

7.1.1 Multiplicadores: as capacitações poderão ser realizadas por multiplicadores



do próprio empreendimento, desde que previamente capacitados conforme estabelecido no item 7.1.

7.2 Uniforme: deve ser utilizado jaleco, touca e calçados fechados, quando exercendo atividades na produção de alimentos.

7.3 Situação de saúde: todas aquelas que desenvolvem atividades no estabelecimento devem submeter-se anualmente a exames médicos que avaliem a sua condição de saúde.

7.4 Higienização das mãos: todas aquelas que trabalham na área de manipulação de alimentos devem lavar as mãos, sempre que houver necessidade, durante o desenvolvimento das atividades.

8. REQUISITOS DA QUALIDADE NA PRODUÇÃO

8.1. Controle da qualidade da matéria prima e outros insumos: devem ser identificados, avaliados e classificados quanto a sua procedência e qualidade sanitária antes de serem levadas à produção. Devem ainda, ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração e estejam protegidos contra contaminações de qualquer natureza.

8.2 Prevenção da contaminação cruzada: devem ser tomadas medidas para evitar a contaminação das matérias primas e outros insumos durante o processo de produção e nos alimentos produzidos, por contato direto ou indireto por qualquer agente contaminante biológico, físico ou químico.

8.3 Água de consumo: A água a ser utilizada no processo de fabricação de alimentos deve ser proveniente de fonte de abastecimento segura e sofrer controle de qualidade mínimo.

8.4 Embalagem: as embalagens a serem utilizadas no acondicionamento dos alimentos deverão atender aos requisitos estabelecidos em legislação específica em vigor e serem armazenadas em condições e locais adequados.

8.5 Rotulagem: o alimento produzido deve ser rotulado conforme legislações específicas em vigor.

8.6 Rastreabilidade: deverá ser garantida a rastreabilidade das matérias primas e outros insumos utilizados e do alimento produzido.

8.7 Plano de Recolhimento de Produtos: todo estabelecimento deve dispor de um plano de recolhimento de produtos que deve ser acessível a todos os funcionários

envolvidos e disponível à autoridade sanitária, quando solicitado. As reclamações e demais informações referentes aos alimentos produzidos com possíveis desvios de qualidade, devem ser cuidadosamente investigadas e registradas, de acordo com o plano, incluindo a possibilidade de realizar recolhimento do mercado.

9. REFERÊNCIAS

Lei Estadual nº 13.331, de 23/11/01 e Decreto Estadual nº 5.711, de 23/05/02 - Código de Saúde do Paraná.

Resolução SESA nº 748/2014, de 17/12/14 - Dispõe sobre a rotulagem de produtos hortícolas in natura a granel e embalados, comercializados no Estado do Paraná.

Resolução SESA nº 465/2013, de 04/09/2013 - Aprova o Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria-prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná.

RDC nº 275, de 11/05/2001- ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

RDC nº 49, de 31/10/2013 - ANVISA - Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

RDC nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

RDC nº 360, de 23/12/2003 - ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

RDC nº 359, de 23/12/2003 - ANVISA - Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

RDC nº 26, de 02/07/2015 - ANVISA - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória



dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Lei nº 10.674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Lei nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor.

Lei nº 11.326, de 24/07/2006 - Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Lei nº 11.598, de 3/12/2007 - Estabelece diretrizes e procedimentos para a simplificação e integração do processo de registro e legalização de empresários e de pessoas jurídicas, cria a Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios - REDESIM.

Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.

Decreto nº 3.551, de 4/08/2000 - Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Decreto nº 7.358, de 17/11/2010 - Institui o Sistema Nacional do Comércio Justo e Solidário - SCJS, cria sua Comissão Gestora Nacional, e dá outras providências.

Decreto nº 7.492, de 02/06/2011 - Institui o Plano Brasil Sem Miséria.

Instrução Normativa nº 16, de 23/06/2015 - MAPA - Dispõe sobre as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

Portaria nº 1428, de 26/11/93 - MS - Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.

Portaria nº 326, de 30/07/97 - SVS/MS -

Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos."

SECRETÁRIO DE SAÚDE

Michele Caputo Neto

SUPERINTENDENTE DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Cleide Aparecida de Oliveira

DIRETOR DO CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Paulo Costa Santana

CHEFE DA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

Karina Ruaro de Paula

EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Secretaria da Saúde do Estado do Paraná

Alfredo Benatto

Celso Luiz Rubio

Eliana da Silva Scucato

Emanuelle Gemin

Gilberto de Quadros

José Luiz Nishihara Pinto

Marcos Valério de Freitas Andersen

Noeli Inês Basso

Pedro Paulo Pedroso

Renato Lourenço Divino Krainski

Walter de A. Sordi Junior

Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba

Fernanda Nogari

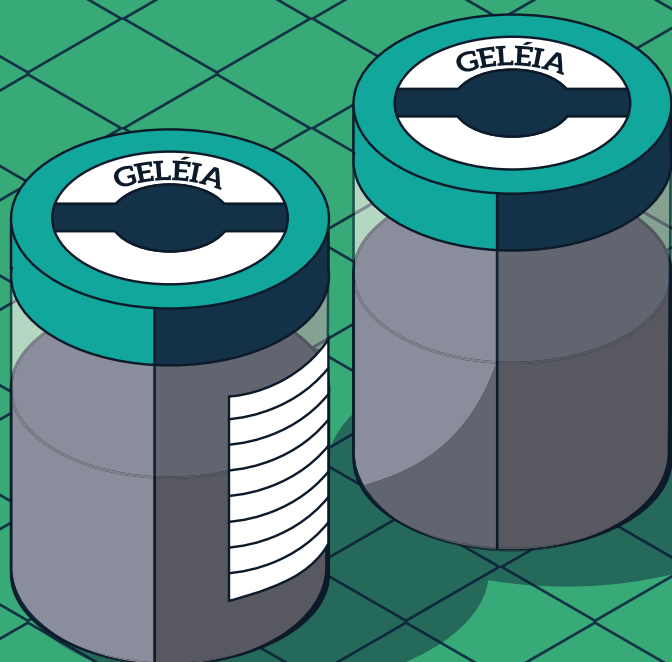
Secretaria Municipal de Saúde de Pato Branco

Rodrigo Bertol

COLABORADORES

ACOPA, ADAPAR, COSEMS, CONSEA/PR, EMATER, FETRAF, FETAEP, SMAB-CURITIBA, SEBRAE, SEDS, UNICAFES, Associação para o Desenvolvimento da Agricultura Orgânica e SEAP e Coordenação Geral.





Cap.3.ROTULAGEM

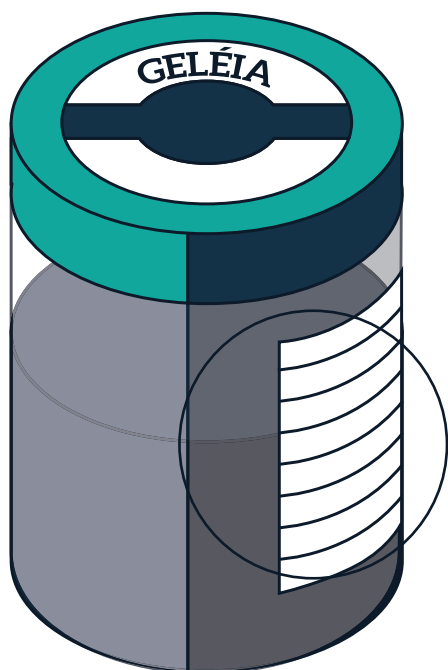
A rotulagem faz parte do processo produtivo. Nela são veiculados dados importantes sobre a empresa produtora, o produto que fabrica, seus ingredientes e informações nutricionais. Além disso, componentes que possam ser prejudiciais à saúde de determinados grupos de indivíduos deverão constar nos rótulos a fim de evitar danos à saúde dos consumidores, como por exemplo, produtos que contenham glúten em sua formulação e que podem representar risco à saúde dos celíacos.

Os rótulos dos produtos alimentícios devem seguir algumas regras expressas nas resoluções publicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pela Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (SESA), a saber: Resolução RDC 259/2002, Resolução RDC 359/2003, Res-

olução RDC 360/2003, Resolução RDC 26/2015, Lei 10.674/2003, Resolução RDC 136/2017, Resolução SESA nº 748/14 dentre outras.

Além delas, determinados grupos de alimentos possuem legislações específicas e regulamentos técnicos que deverão ser consultados no momento da elaboração do rótulo. É importante que o rótulo do produto seja submetido à apreciação da autoridade sanitária, previamente à sua impressão. Isto evitará que erros nas informações veiculadas possam desencadear adoção de medidas sanitárias cautelares, como a interdição e apreensão do produto.





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor Energético	_kcal ou kj	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	%
Fibras Alimentares	g	%
Sódio	g	%
(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal a 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo da sua necessidade energética.		

Porção é a quantidade do alimento utilizada como referência para o cálculo nutricional. É informada em peso (gramas), unidades do alimento ou em medida caseira (colher, xícara etc.). Todas as informações nutricionais indicadas no rótulo valem apenas para a porção indicada pelo fabricante (e não para o conteúdo total do pacote), por isso é fundamental observá-la.

Valor energético ou calórico é a quantidade de calorias fornecida pelo alimento. A referência utilizada nos rótulos é uma dieta de 2.000 kcal por dia, padrão indicado pela Anvisa para um adulto.

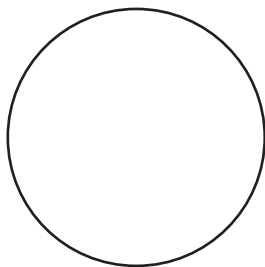
VD (valor diário) indica o percentual da quantidade máxima de consumo de determinado nutriente (ou valor energético) recomendado pela Anvisa.

A rotulagem do produto deve conter:

Informações corretas, claras e precisas, identificando quantidade, composição, prazo de validade e origem, entre outros dados, atendendo a legislação vigente.



O rótulo é composto pelas seguintes informações:

1. Tabela de Informação Nutricional 		4. Identificação de origem (endereço do produtor)
2. Lista de Ingredientes 	Alimento 3. Denominação do produto	5. xxxx.xx.xx (lote) 6. yy/yy/yyyy (validade) 7. Contém glúten/não contém
8. Conteúdo Líquido XXg Indústria Brasileira		

1. Informação Nutricional

Todo o produto processado e embalado deve apresentar em seu rótulo a Informação Nutricional, a qual informa ao consumidor sobre suas propriedades nutricionais.

2. Lista de ingredientes

Informa todos os ingredientes utilizados na fabricação do produto. Eles devem ser listados em ordem decrescente de quantidade.

3. Denominação de venda do produto:

Nome específico e não genérico do produto que indica a verdadeira natureza e características do alimento. Exemplo: Pepino em conserva. É importante que o consumidor não seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento.

4. Identificação de origem

Nome do fabricante/produtor; endereço completo; município, estado e país de origem; CPF ou CNPJ do fabricante/produtor.

5. Identificação do lote

Referência numérica, alfabética ou alfanumérica que identificam o lote do produto. O lote é uma ferramenta para rastrear o produto.

6. Prazo de validade

Deve conter pelo menos:

- dia e o mês quando o prazo de validade for < 3 meses.
- mês e o ano quando o prazo de validade > 3 meses.



7. Glúten

A presença ou ausência do glúten nos alimentos deverá ser informada na rotulagem, conforme a Lei Federal nº 10.674 de 2003.

8. Conteúdo líquido

Indica a quantidade total de produto contido na embalagem. O valor deve ser expresso em unidade de massa (quilo) ou volume (litro).

DADOS COMPLEMENTARES

Se o produtor desejar, algumas informações como telefone, email, Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), dados de rastreabilidade, etc, poderão estar presentes na rotulagem.

IMPORTANTE

Se a composição do produto (lista de ingredientes-2) contiver alguns dos ingredientes listados abaixo:

Trigo, centeio, cevada, aveia
Ovos
Peixes
Amendoim
Soja
Leites
Amêndoa
Avelãs
Castanha-de-caju
Castanha-do-brasil
Macadâmias
Nozes
Pecãs
Pistaches
Castanhas

“Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”

“Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou

“Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”

É importante consultar toda a legislação de rotulagem para montar os rótulos de seus produtos.

Para os produtos hortícolas *in natura*, consultar a Resolução SESA nº 748/2014.

Qualquer dúvida procure a Vigilância Sanitária de seu município.

É imprescindível que a declaração de sua presença na composição do alimento seja informada abaixo da lista de Ingredientes de acordo com a Resolução RDC nº 26/2016 ANVISA, conforme exemplos:





Resolução SESA 004/2017

EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

